



# CIAMPOLETO 2022

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Vino prodotto da vigne di 10-15 anni di età, poste tra 250 e 400 metri sul livello del mare e con terreni ricchi di scheletro e una marcata presenza di argille con porzioni di conglomerati e affioramenti tufacei. Il clima è di tipo mediterraneo temperato con venti pressoché costanti. Una viticoltura basata su metodi e principi totalmente rispettosi per l'ambiente permette uno spontaneo equilibrio produttivo con basse produzioni per ettaro di uva, tutta raccolta manualmente e scrupolosamente selezionata. Fermentazione in tini di cemento con brevi macerazioni. Affinamento di 10 mesi in botti di rovere di Slavonia e in tini di cemento. Imbottigliato a ottobre 2023.

Vino frutto di un'annata piuttosto mutevole dal punto di vista climatico, con forti ondate di calore estivo ed importanti piogge in fase vendemmiale. Al naso prevalgono note di frutta rossa matura e floreali con viola e mammola. In bocca l'alcolicità è ben bilanciata dalla vena acida che lo caratterizza per freschezza ed equilibrio. Vino di piacevole beva, immediato ma al contempo lungo ed avvolgente con un retrogusto finale che rimanda ai sentori fruttati. Il nome "Ciampoletto" veniva usato per descrivere i colli coltivati nel senese più apprezzati per il loro clima mite e la favorevole esposizione.

Novembre 2024

Leonardo Berti, Winemaker  
Luca Marrone, Chief Winemaker

## DENOMINAZIONE

*Rosso di Montalcino DOC*

## COMPOSIZIONE

*Sangiovese 100%*

## GRADO ALCOLICO

*14% vol.*

## COLORE

*Rosso rubino intenso*

